



ENSALADA DE NOPALITOS BORGES

Ingredientes:

Ingredientes

500 gramos de nopales picados en cubos y cocidos
5 jitomates sin semilla y picados en cubos
½ cebolla morada, picada
4 cucharadas de cilantro picado
2 chiles serranos picados finamente
200 gramos de queso panela en cubos
2 aguacates, solo la pulpa picada en cubos
Chilapitas o tostadas para acompañar

Para la vinagreta:

- ½ taza (125 ml) de *ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BORGES*
- 2 limones, solo el jugo
- ½ cucharadita de orégano
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1. Para la ensalada, mezcla todos los ingredientes y colócalos en un refractario. Reserva.
2. Para la vinagreta, con ayuda de un batidor de globo, mezcla el *ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BORGES* con el resto de los ingredientes hasta integrar por completo. Vierte la vinagreta sobre la ensalada y mezcla perfectamente.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4